

Tous fous de pâtisserie !

Les douceurs de Méert

La maison Méert est une véritable institution lilloise. Impressionnant, ce temple de la gourmandise est classé monument historique. Alors quelle meilleure introduction pour ce dossier sur la pâtisserie, que d'évoquer cette étonnante boutique qui a su faire perdurer ses valeurs et ses traditions ?



En 1761, Delcourt, confiseur chocolatier, s'installe au 27 rue Esquermoise, à Lille. Lui succéderont Rollez et sa pâtisserie. C'est ce dernier qui donnera à la boutique le visage qu'on lui connaît, en engageant l'architecte Benvignat. Méert obtient enfin le magasin en 1849 et devient en 1864 « fournisseur officiel de sa Majesté le roi Léopold 1^{er} ». Depuis, sa réputation n'a fait que croître, faisant se déplacer chefs d'État, familles royales et grandes personnalités...

Une architecture hors normes

Méert, ce sont avant tout des saveurs et un savoir-faire. Mais c'est également une architecture qui participe à sa réputation de boutique d'exception. La construction de la maison date de

la première moitié du 18^{ème} siècle. Au 19^{ème} siècle, le rez-de-chaussée se métamorphose (les briques et sculptures de pierre blanche seront supprimées et remplacées par de la pierre de Lezennes), alors que les deux étages conservent leur architecture. De la façade à l'intérieur de la boutique, tout n'est qu'ivresse. Un doux mélange d'arabesques, de masques, de médaillons, de fer forgé et de guirlandes, qui nous enivre... Le dernier détail de ce décor somptueux est le plafond de la boutique, composé de compartiments en bois sculpté, chromolithographié et doré. Une véritable ode à la tradition.

De fameuses gaufres...

Le produit le plus célèbre de la boutique est la gaufre fourrée à

la vanille. Elle existe chez Méert depuis 1849 et est devenue un symbole à elle toute seule ! Depuis sa création, sa recette est bien entendu restée secrète, ce qui attise notre gourmandise. Sa crème à la vanille de Madagascar la rend si irrésistible que 3000 pièces sont préparées chaque jour.

... et plus encore !

Mais Méert, ce ne sont pas que les gaufres. C'est aussi une pâtisserie dans laquelle on peut se régaler de chocolats, caramels, guimauves et berlingots à la framboise. C'est également un restaurant Art Déco dans lequel on peut déguster le sucré comme le salé.